

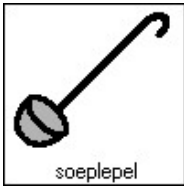
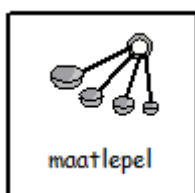


## 1. Een theelepел

Leeftijdsgroep	12-16 jaar
Kerdoel	Deze les levert een bijdrage aan kerndoel 4. Ze leren meten en wegen en leren omgaan met meetinstrumenten, gangbare maten en eenheden. Leerlijn 9.
Leerstofonderdeel	4.1_3.9 omgaan met natuurlijke inhoudsmaten: theelepел
Doel van de les	Metten met een theelepел
Benodigdheden	<ul style="list-style-type: none"><li>- digibord (of schoolbord)</li><li>- recepten op het digibord of vergrote recepten op het bord (op werkblad 1 staan twee recepten als voorbeeld en in het aparte pdf bestand staan pictogrammen met lepels om lessen te maken en recepten in pictogrammen voor de leerlingen )</li><li>- voor elke leerling een theelepел</li><li>- verschillende soorten lepels: een klein maatschepje voor de koffie, een theelepел, een paplepel, een eetlepel, een pollepel en een soeplepel.</li><li>- potten zout, suiker, meel, koffie, thee, kruiden (naar keuze)</li><li>- voor elke 2 leerlingen een vel keukenpapier of tissue om de lepels schoon te maken</li><li>- voor elke 2 leerlingen 6 bordjes of weggooimateriaal zoals boterkuipjes, puddingbakjes, bekertjes</li><li>- voor elke 2 leerlingen papier en potlood/pen</li></ul>
 	
Korte samenvatting	De leerlingen oefenen het afmeten van zout met een theelepел. Ze maken kennis met dit soort maten door het lezen van recepten. Ze oefenen de maat hiermee te nemen, zowel met een afgestreken theelepел als een theelepел met een 'kop erop'.
Organisatie	Klassikaal. Laat de opdrachten op de werkbladen in tweetallen uitvoeren.
Activiteiten	<b>Introductie:</b> Leg verschillende lepels op de groepstafel, zodat iedereen deze kan zien en aanwijzen. Vraag aan de leerlingen hoeveel schepjes suiker ze in hun thee nemen. Laat de juiste lepel kiezen die je nodig hebt hiervoor. Laat een recept zien op het digibord en vraag aan de leerlingen of er ook lepels genoemd worden in het recept. Laat een van de betere lezers voorlezen of neem een van de recepten met de pictogrammen. Laat de theelepels in het recept aanwijzen. Stuur naar waarom het handig is om te weten hoeveel je nodig hebt van een product voor een recept. Maak het extra groot door te suggereren dat een soeplepel zout of een theelepел zout in een recept wel een groot verschil kan maken!
	

Vertel dat ze vandaag gaan leren welke lepel je nodig hebt en hoe je iets afmeet met een lepel.



**Kern:**

Welke lepel is nu een theelepel? Laat de leerlingen de juiste lepel aanwijzen.

Laat ook de andere lepels benoemen.

Vraag aan de leerlingen of ze nog weten wat in recept 1 staat (1 theelepel). Hoe moet je dat doen? Kan één van de leerlingen dat voordoen? Richt op het nemen van de maat en laat het verschil zien tussen een afgestreken theelepel en een theelepel met een kop erop.

Spreek met de leerlingen af dat er alleen een kop op wordt gemaakt als dat in het recept staat. In de meeste recepten staat er niets bij en wordt de lepel afgestreken. Laat de leerlingen oefenen met het vullen en afstrijken van de theelepels.

**Verwerking:**

Geef de leerlingen 6 bordjes of kommetjes. Hierbij leggen ze het cijfer 1, 2, 3, 4, 5,6 uit het aparte pdf bestand met de pictogrammen.

Laat de leerlingen nu zelf bordjes vullen: bij bordje 1 wordt een afgestreken theelepel met bijvoorbeeld meel op gedaan. De lepel wordt schoongeveegd met een stukje keukenrol. Daarna wordt op bordje 2 twee afstroken theelepels gedaan. Enzovoorts. Het gaat om het oefenen, afstrijken en tellen. Laat daarna de bordjes in de juiste hoeveelheid zetten: van 1 theelepel tot 6 theelepels.

**Afsluiting:**

Vraag de leerlingen naar hun bevindingen. Kunnen ze ook zien wat meer en minder is. Weten ze ook hoe ze nog op een andere manier kunnen checken wat het minste en het meeste is (wegen op een balans of weegschaal)?

Aandachtspunten

Als de ingrediënten te duur zijn kan ook bijvoorbeeld zand worden gebruikt om te oefenen. Zout is in elk geval een goedkoop middel.

Differentiatie

Makkelijker:

- doe de gehele les samen met de groep

Moeilijker:

- laat de leerlingen uit kooktijdschriften 6 recepten zoeken waarin sprake is van een theelepel of eetlepel en laat deze recepten uitknippen en onderstrepen
- laat de leerlingen de oefeningen doen met verschillende soorten lepels met en zonder kop erop



Vervolgactiviteiten

- koken aan de hand van de recepten die in deze les staan of in het pdf-bestand met de pictogrammen
- meten met glazen of kopjes
- meten met andere lepels
- meten met een snufje
- meten met een mespuntje, scheutje

### Een recept voor het maken van amandelkoekjes



#### Nodig:

- 1 ei
- 200 amandelen
- 90 gram poedersuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Mespunt kaneelpoeder
- 2 theelepels geraspte schil van een citroen
- 2 theelepels rozenwater (verkrijgbaar bij de Turkse en Marokkaanse winkel)

#### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Maal de amandelen fijn. Doe de amandelen in een kom en zeef 60 gram poedersuiker, het bakpoeder en de kaneel erboven. Roer tot alles gemengd is. Klop het ei, de citroenrasp en het rozenwater door elkaar en doe dit bij de andere ingrediënten. Meng alles tot een stevig deeg en kneed het goed door elkaar. Bekleed 1 bakplaten met bakpapier. Zeef de rest van de poedersuiker in een schaal. Rol van het deeg balletjes. Druk de balletjes aan 1 kant iets platter en wentel de bolle kant door de poedersuiker. Leg de balletjes voorzichtig op de bakplaten met de besuikerde kant omhoog. Leg de koekjes wat uit elkaar en bak de koekjes ongeveer 20 minuten. Laat de koekjes afkoelen.

Bewaar de koekjes in een koektrommel

### Chocolademelk



#### Nodig:

- Een mok halfvolle melk
- Een theelepel cacao
- Een theelepel suiker
- Steelpan

#### Bereiden:

Doe de mok met melk in de steelpan  
Doe de cacao en de suiker in de mok  
Schenk er een klein scheutje melk in  
Roer dit met een theelepel door elkaar  
Kook de melk uit de steelpan en giet dit in de mok  
Roer goed  
Drink smakelijk!

[Zie ook het aparte pdf-bestand met pictogrammen en recepten met pictogrammen.](#)